

in

Od palírny k palírně

Skotskem po stopách whisky

Ačkoliv se whisky vyrábí po celém Skotsku, jednoznačně největší koncentraci destilérií lze najít v oblasti zvané Speyside. V jejích nížinách roste ječmen, palírny dodávají dřevo a vysočina poskytuje rašelinu pro vysušení sladového ječmene a charakteristickou kouřovou chuť.

„Tehle region je srdcem výroby whisky,“ říká místní farmář. „Všechny směsi mají ve svém jádru Speyside, ale kolik lidí to ví? Dneska je to samá Islay tady a Islay tamhle.“ (*Islay – skotský ostrov, jeden z whisky regionů – pozn. IN*) Ale zkuste tady hodit kamenem, a nejspíš trefíte destilérii. Zkuste promluvit s kýmkoliv z místních, a zjistíte, že je nějak zapojen do zdejšího průmyslu číslo jedna.

Na rozdíl od vína či koňaku, terroir neboli půda nejsou pro whisky určující. To, co dává whisky její typickou příchut, se odehrává uvnitř destilérie. Mezi místem, kde se whisky vyrábí, a mezi jejím charakterem neexistuje žádná přímá souvislost.

Ale ani tady se nedá hovořit o žádném specifickém Speyside stylu. Stejně jako se krajina mění od pobřeží k lesům, od zemědělské půdy k výše položeným rašeliništím, tak i doušky whisky zahrnují všechno od jemné a sladové až k bohaté, ovocné a těžké. Najdeme tu kokosové aroma, ostrost borovicové pryskyřice a náznaky čerstvé trávy, kvetoucí ovocné stromy i podzimní lesní ovoce a ořechy. A to všechno vyjde na povrch během destilovacího procesu.

Cesta zvaná Speyside Way

Vydat se po stopách whisky a její historie v tomto regionu



FOTO: ARCHIV

lze různými způsoby. Jeden z nejhezčích znamená pustit se po 72 km dlouhém treku stezkou nazvanou Speyside Way, která se vine podél břehů řeky Spey.

Začíná v zátce Spey Bay a odtud cesta brzy šplhá dál od řeky a nabízí krásné výhledy přes Laich O'Moray, úrodné údolí plné ječmenných polí, která již dlouho dodávají důležitou surovinu pro destilérie dále ve vnitrozemí.

Obcházíme dolní úbočí Ben Aigenu a překračujeme řeku do Rothies, vyhlášeného městečka whisky s pěti destilériemi, které jsou ovšem prvotním pohledům ukryty. Navštěvujeme tu nejlepší z nich, Glenrothes, která se nachází naproti hřbitovu. Její produkt se považuje za jednu z nejkompexnějších sladových whisky vůbec, je velmi sladká s náznaky citrusů a ovoce. Většina produkce Glenrothes putuje do světově známých směsí jako třeba Cutty Sark či Famous Grouse, ale k mání jsou i limitované ročníky sladových whisky – třeba jako ta z roku 1989, plná aroma sladkého koření, sušených mandarinek, smetany a ovocného koláče.

Výroba whisky je především o vytvoření chuti a vůně a destilérie používají nejrůznějších technik, aby dosáhly touženého charakteru. Když, například, fermentujete jen krátce, vyjde vám v lihovině obilné aroma, prozrazuje manažer Glenrothes John Sutherland. „Tyto ohromné destilovací kotle běží velmi pomalu, čímž umožňují maximální kontakt mezi alkoholovou párou a jejich naleštěným měděným povrchem. Tato doba je klíčem k naší komplexnosti. Kotel běží devět celých hodin a my sesbíráme pouze minimální procento jako výsledný alkohol.“